· QUESO MONJEJIMENO ·

FICHA TÉCNICA

Descripción: Queso graso y curado de coagulación enzimática y pasta semicocida. Prensado con pesas de acero inoxidable y telas. Corteza enmohecida natural u, opcionalmente, aceitada y pimentonada a partir del segundo mes. Aceitado con cacao 100% a partir del sexto mes de vida.

Afinado en bodega tradicional sobre tabla de aliso mínimo 3 meses. Mediante continuos cepillados y frotados manuales. Posibilidad de tratar con aceite, pimentón de la Vera para ayudar a que se desarrolle una piel sedosa de color rojizo y que afloren atractivos aromas a manteca.

Ingredientes: leche entera y cruda en pureza de oveja, cuajo de cordero, fermentos lácticos, sal. Opcionalmente, aceitado en corteza con AOVE, pimentón de la Vera D.O y cacao 100%.

Sabor dulce con recuerdos a nueces, cacao y fruta fresca confitada con ligera acidez. Superficialmente la corteza evoca a la cueva donde madura, aroma que se intensifica con el afinado. En boca, la textura es suave y mantecosa.

Características químicas: Grasa: Mínimo 45% sobre E.S. Proteínas: Mínimo 25% sobre E.S. Extracto seco: Mínimo del 55 % PH pasta: entre 4,80 y 6,50

MICROBIOLOGÍA : Concentración sobre producto tal cual			
ANÁLISIS	NOMINAL	ANÁLISIS	NOMINAL
Bacterias Aerobias Totales UFC/g 37 ºC	< 10*3	Coliformes Fecales 30 ºC NMP/g	< 10*2
Enterobacterias UFC/g	Ausencia	Escherichia Coli NMC/g	< 10*3
Estafilococos coagulasa positivos UFC/g	< 10*3 ufc/g	Salmonella sp. UFC / 25 g	Ausencia
Enterotoxinas estafilocócicas UFC/25g	Ausencia	Listeria monocitogenes UFC / 25 g	Ausencia
Clostridium tyrobutyricum UFC/g	Ausencia	Campylobacter termófilo UFC / 25 g	Ausencia

Formato: Minidiscos, Bola Tipo Edam o Tambores de caras curvas tipo Pirineos (Ossau–Iraty) con anagrama de la marca SieteLobas en su cara superior.

Dimensiones: 9 a 18 cm de diámetro y 9 a 14 cm de altura

Pesos: tamaño pequeño de 450 g, mediano de 1,5 kg y grande de 5 kg Presentación: etiquetado unitario y envuelto en film alimentario en caja de madera.

Afinado mínimo de tres meses en bodega tradicional leonesa. Consumo preferente de 24 meses desde su elaboración. Importante que no rompa su cadena de frío. Conservar protegido por film plástico alimentario perforado a una temperatura entre 4 y 8ºC.

LÁCTEOS SIETE LOBAS · RGS: LE / 150077171 CE

Contacto: Javier Barrera Álvarez

Tfno.: +34 679 19 30 71 · jbarrera@saboresdelnorte.com

Cuesta la Jurja s/n · 24232 · Ardón · León · España

Declaración de Alérgenos y OMG´s: Este alimento contiene leche cruda de oveja.
Este producto no contiene organismos modificados genéticamente

Lista ALBA: Sí= presencia NO= ausencia

Componente	SI	NO	Componente	SI	NO
Proteína Láctea de Vaca		x	AHB/THB / E320–E321)		x
Lactosa/azúcar lácteo	x		Ácido Benzóico (E210>E213)		x
Huevo de gallina		x	Parabenceno (E214>E219)		x
Proteina de soja		x	Tartarazina (E102)		x
Gluten		x	Amarillo anaranjado (E110)		x
Trigo		x	Azorubina, carmosina (E112)		x
Arroz		x	Amaranto (E123)		x
Sacarosa		x	Rojo cochinilla (E124)		x
Buey		x	Ácico sórbico (E200>E210)		x
Cerdo		x	Canela		x
Pollo		x	Vainilla		x
Pescado		x	OMG etiquetable		x
Marisco		x	OMG Totales		x
Gelatina		x	Legumbres		x
Fructosa		x	Nueces		x
Maíz		x	Cacahuetes		x
Levadura		x	Glutamato		x
Cacao	x		Sulfitos (E221>E227)		x

LÁCTEOS SIETE LOBAS · RGS: LE / 150077171 CE

Contacto: Javier Barrera Álvarez

Tfno.: +34 679 19 30 71 · jbarrera@saboresdelnorte.com

Cuesta la Jurja s/n · 24232 · Ardón · León · España

MATERIAL GRÁFICO:

LÁCTEOS SIETE LOBAS · RGS: LE / 150077171 CE

Contacto: Javier Barrera Álvarez

Tfno.: +34 679 19 30 71 · jbarrera@saboresdelnorte.com

Cuesta la Jurja s/n · 24232 · Ardón · León · España